

צרפת

בצרפת, המלכה האם של כל מדינות היין, גידלו גפנים וייצרו יין כבר במאה השנייה לספריה אך הדרך להפיכתה למעצמת יין החלה במאה ה-11 עם התפשטות הנצרות והמנזרים. הנזירים גידלו כרמים והתמחו בקיטלוגם לאזורי איכות ובייצור יין לצריכה עצמית וכמקור הכנסה. מהמאה ה-17 ועד עצם היום הזה צרפת עומדת בראש מדינות היין כיצרנית הגדולה ביותר (אחרי איטליה) ומובילה ברווחים ממכירת

זן הענבים השחור הנטוע ביותר הוא מרלו, אחריו גרנאש, סירה וקברנה סובינון. בראש הזנים הלבנים עומד אוני בלאן, אחריו שרדונה וסובינון בלאן

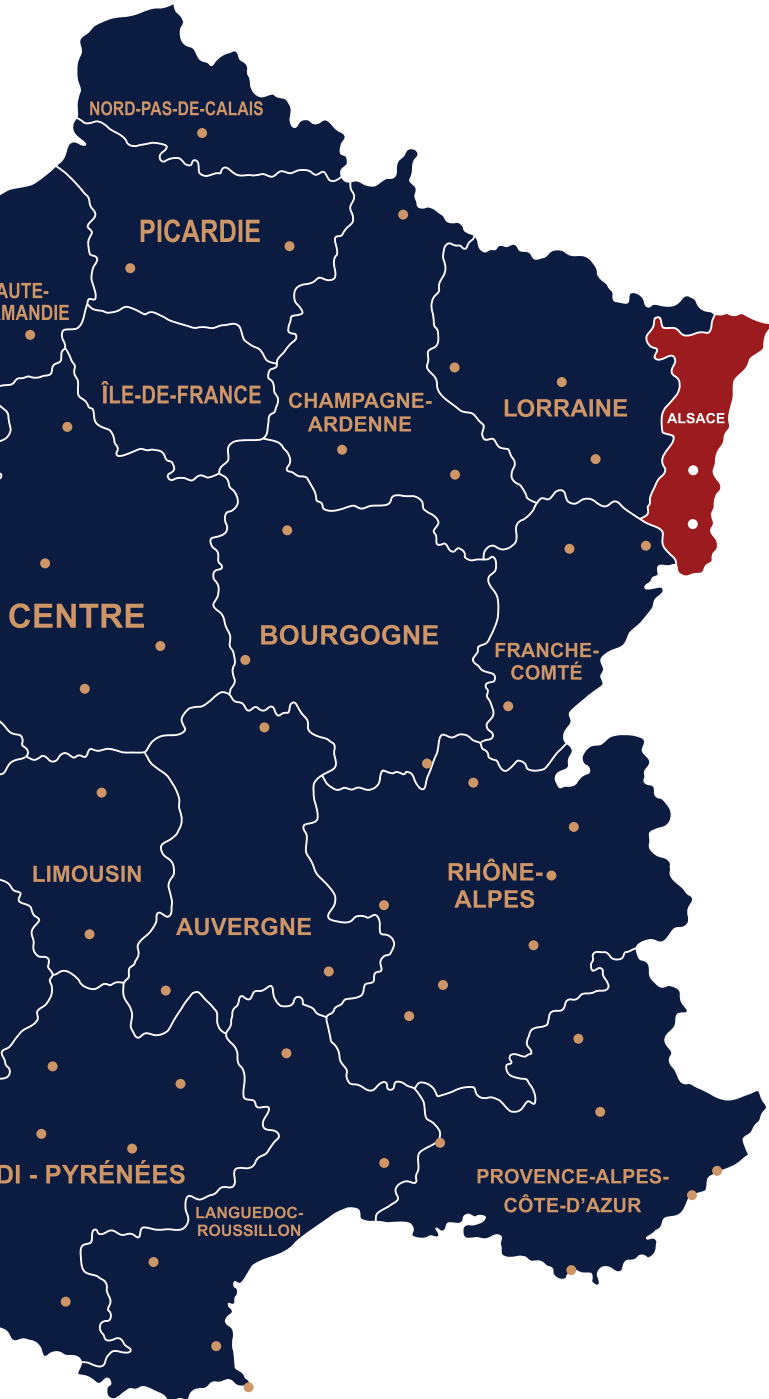
צרפת היא ביתם של כל אזורי היין הידועים והמוכרים כמו בורדו, בורגון ושמפיין ומקום הולדתם של כמה מהיינות האייקונים והיקרים בעולם, אך רוב היינות הצרפתים הם דווקא פשוטים ומיועדים לצריכה יומיומית, הרי הצרפתים צורכים יין יותר ממים

צרפת עמדה ותמשיך לעמוד בראש החץ של תעשיית היין העולמית, מתאימה עצמה לתנאי שוק ואקלים משתנה

אלזס

אלזס, אזור היין הצפוני ביותר בצרפת הוא אזור קר מאוד אך בזכות שרשרת הרי הווג' שמגינה עליו מפני גשמים הכרמים באלזס זוכים להמון ימי שמש עם מעט מאוד משקעים. חבל היין הגובל בגרמניה עבר במהלך ההיסטוריה משליטה גרמנית לצרפתית מספר פעמים ולכן ניכרות בו השפעות שני הצדדים ונוצר ייצור כלאיים, לא גרמני ולא צרפתי. אלזסי. הכפרים באלזס צבעוניים ופסטורליים וזהו אחד המקומות היפים בעולם

באלזס מגדלים בעיקר ענבי יין לבנים ומלבד פינו נואר בכמויות קטנות הזנים העיקריים הם ריזלינג, פינו בלאן, גוורצטרמינה, פינו גרי, מוסקט וסילבנר מהם מייצרים יינות זנים בלבד בעלי אופי בשל, ארומטיים עם חומצה גבוהה





Joseph Beck ג'וזף בק

למרגלות הרי הווג', באזור היין הקר ושטוף השמש אלזס, נוצרו יינות ג'וזף בק במיוחד עבורנו. יינות המותג הפרטי שלנו מייצגים עשיית היין מסורתית ארוכת שנים, ענבים מקומיים ואופי זני מוגדר וברור המאפיין את יינות אלזס



Gewurztraminer

סוג יין: יין לבן
זן ענבים: גורצטרמינר
רמת מתיקות: חצי יבש



Riesling

סוג יין: יין לבן
זן ענבים: ריזלינג
רמת מתיקות: יבש



Cremant de Alsace Brut

סוג יין: יין מבעבע
זן ענבים: פינו בלאן
רמת מתיקות: יבש

